

APÉRO- UND MENUVORSCHLÄGE



Liebe Gäste

Wir freuen uns über Ihr Interesse, einen Anlass im Casino Herisau durchzuführen.

Nachfolgend finden Sie einen Überblick unserer Angebote. Spezielle und individuelle Wünsche und Anregungen werden wir sehr gerne bei einem persönlichen Termin mit Ihnen besprechen. Auch den zum Menu passenden Wein werden wir gerne empfehlen.

Wir stehen Ihnen selbstverständlich jederzeit für weitere Auskünfte zur Verfügung.

Die Menuvorschläge sind für Gruppen ab 10 Personen, Buffets ab 30 Personen berechnet und verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. gesetzlicher MwsT.

Apéro Brotig`s

VIP- Brötli

Vollkorn-; Laugen-; Weissbrötli gefüllt
mit Salami, Schinken, Käse, Caprese, Fleischkäse
Stück SFr. 02.60

Meter Sandwich – zur Auswahl: Parisette, Wurzelbrot, Laugen

Füllungen: Schinken, Fleischkäse, Salami, Caprese, Käse, Eier, Thon
pro Meter SFr. 52.00
Mostbröckli SFr. 04.00 Zuschlag

Zopf Herz (auf Wunsch mit Initialen)

Füllungen: Schinken, Fleischkäse, Salami, Caprese, Käse, Eier, Thon
Stück SFr. 56.00
Mostbröckli SFr. 04.00 Zuschlag

Laugen- Riesenbrezel

Füllungen: Schinken, Fleischkäse, Salami, Caprese, Käse, Eier, Thon
Stück SFr. 48.00
Mostbröckli SFr. 04.00 Zuschlag

Apéro warm

Mini Pizza

Margherita, Prosciutto
Stück SFr. 02.00

Bruschetta

Tomatenwürfeli
Stück SFr. 02.00

Chüechli

Pizza Prosciutto, Chäs, Lauch, Wurstweggli
Stück SFr. 02.50

Schinkengipfeli

Stück SFr. 02.30

Mini Beef- Burger & Mini Cheese – Burger

Stück SFr. 02.70

Yakitori Poulet - Spiessli

Curry, Ananas
Stück SFr. 02.50

Apéro kalt

Apéro Spiessli

Tomaten- Mozzarella / Melone- Rohschinken / Trauben- Käse
Stück SFr. 01.50

Gemüsedips

diverse geschnittene Gemüse nach Saison
mit Curry-, Cocktail- und Knoblauchsauce
Pro Person SFr. 03.20

Snacks

Chips, Nüssli, Salzgebäck
Pro Person SFr. 01.50

Apéro Desserts

Mini Dessert Gebäck

Nussgipfel, Mandelgipfel, Speckmocken, Cremerollen, Erdbeertörtli (saisonal)
Stück SFr. 02.70

Fladen (12 Stück pro Fladen)

Zwetschgen, Aprikosen, Apfel, Kirsche, Schlorzi
SFr. 24.00 pro Fladen

Mini Fruchtetörtli

Stück SFr. 03.00

Apérobuffet - für Sie zusammengestellt

ab 20 Personen

Eifach & Brotig - SFr. 09.00 pro Person

Meter Sandwich
Laugen Riesenbrezel
Apéro Spiessli
Snacks

Brot, Fleisch, Gebäck & Gemüse - SFr. 12.50 pro Person

VIP- Brötli
Party Zopf am Meter
Gemüsedips
Apéro Spiessli
Mini Pizzas
Bruschettas

Rustikal - SFr. 16.00 pro Person

Meter Sandwich
Schinkengipfeli
Chüechli (Pizza Prosciutto, Chäs, Lauch, Wurstweggli)
Regionale Aufschnitt- und Käseplatte mit kleinen Tischbrötli
Gemüsedips
Fladen süss (Sorten nach Wunsch)

Apérobuffet - für Sie zusammengestellt

ab 30 Personen

Huus Apéro - SFr. 17.00 pro Person

VIP- Brötli

Poulet Spiessli

Hackbällchen mit Tartarsauce

Dreierlei Käsefladen (Natur, Speck, Lauch)

Schlorzifladen

Linzerschnitte

Feinschmecker - SFr. 32.50 pro Person

Appenzeller Fleischplatte

Rindfleisch- Tatar und Lachs Canapées

Hartkäsebröckli

Melone Rohschinken

Vitello Tonnato

Brotkorb

Red Thai Pouletcurry mit Reis

Saisongemüse

gefüllte Teigtaschen mit Kräutersauce (vegi)

Ovomaltinemousse | Fruchtsalat | Panna Cotta

Vorspeisen, Salate

Grüner Salat

SFr. 07.50

Gemischter Salat

SFr. 08.50

Nüsslisalat „Mimosa“

mit gehacktem Ei und Speck

SFr. 11.50

Bunter Blattsalat

mit Mostbröcklistreifen, Champignons und Crôutons

SFr. 12.50

Bunte Salatvariation

mit Rauchlachsroulade

SFr. 17.50

Suppen

Tomatensuppe mit Basilikumrahmhaube

SFr. 07.50

Appenzeller Brot- Kümmelsuppe

SFr. 07.00

Flädli-suppe

SFr. 07.50

Bouillon mit Gemüsestreifen

SFr. 07.50

Appenzeller Kräuterrahmsüppchen

mit Crèmelikör

SFr. 09.00

Saisonsuppe

Spargel-, Kürbis

SFr. 08.00

Weissweincrèmesuppe

SFr. 08.50

Apfel- Currycrèmesuppe

SFr. 08.50

Bananen- Kokoscrèmesuppe

SFr. 08.50

Hauptspeisen

Pouletstreifen mit roter Thai Currysauce

Gemüsemix und Shi Take Pilze

SFr. 21.50

Gebratene Pouletbrust

mit Waldpilzsauce oder Sauce Hollandaise

SFr. 24.50

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“

mit Champignons, Kräutern und Rahmsauce

SFr. 32.50

Kalbssteak am Stück im Kräutermantel

mit Pfeffersauce

SFr. 46.00

Kalbsfiletmedaillons

mit Eierschwämmli- Morchel- oder Steinpilzrahmsauce (je nach Saison)

SFr. 50.00

Hauptspeisen

Schweinsgeschnetztes „Förster Art“
mit Silberzwiebeln und Champignons
SFr. 20.00

Felix Braten
mit Siedwurstbrät und Speck umwickelt
SFr. 26.00

Äpler Schnitzel
mit Speck, Schweinsbratwurstbrät, rustikal paniert
SFr. 29.00

Cordonbleu
mit Schinken und Appenzeller Käse
SFr. 29.50

Zwetschgenbraten
an Rotweinsauce
SFr. 26.50

Appenzeller- Filet mit Morchelrahmsauce
Schweinsfilet gefüllt mit Mostbröckli, Käse und Gemüsestreifen
SFr. 37.50

Schweinsfilet im Blätterteig
mit Pfefferrahmsauce
SFr. 37.50

Hauptspeisen

Rindshackbraten

SFr. 20.00

Rindsschmorbraten

„Burgunder Art“

SFr. 27.00

Rindfleischvogel

mit Speck an Rotweinsauce

SFr. 27.50

Roastbeef rosa gebraten

mit Sauce Béarnaise

SFr. 47.50

Deux Filet

Rindsfilet mit Kräuter- Tomatenkruste und Schweinsfilet im Speckmantel
an sämiger Steinpilzsauce

SFr. 49.00

Beilagen

(im Preis inbegriffen)

Kartoffelstock, Kartoffelgratin, Bratkartoffeln, Polenta,
Teigwaren, Spätzli, Reis, Safranrisotto

Saisongemüse

+ Zusätzlich Nachservice nach Absprache zwischen SFr. 03.00 und SFr. 10.00

Vegi- Hits

Appenzeller Chäschörnli

mit Knusperzwiebeln und Apfelmus

SFr. 17.50

Früchte Curry

im Mandelreisring

SFr. 17.50

Gemüse Stroganoff

mit Quorn und Nudeln

SFr. 18.50

Tomatenrisotto

mit Mascarpone

SFr. 18.00

Lauch- Käse Wähe

mit Gemüse garnitur

SFr. 17.50

Einfache Gerichte

Ofen- Fleischkäse

mit Kartoffelsalat, Kartoffelgratin oder Chähhörnli
SFr. 19.50

Filet- Fleischkäse

Heisser Fleischkäse gespickt mit Schweinsfilet
mit Kartoffelsalat, Kartoffelgratin oder Chähhörnli
SFr. 25.50

Heisser Nusschinken

mit Kartoffelsalat oder Kartoffelgratin
SFr. 19.50

Riz Casimir

Pouletgeschnetzeltes mit Früchten, Curry und Reis
SFr. 20.00

+ Zusätzlich Nachservice nach Absprache zwischen SFr. 03.00 und SFr. 05.00

Einfache Gerichte

Siedwurst

mit Chähhörnli & Röstzwiebeln
SFr. 19.50

Äpler- Magronen mit Apfelmus

mit Speck, Kartoffeln, Zwiebeln und Rahm
SFr. 18.50

Fitnesssteller

Knackige, saisonale Salate

mit Käsefladen

SFr. 17.50

mit Pouletbrust und Kräuterbutter

SFr. 24.50

mit Filet- Fleischkäse

SFr. 25.50

Weitere Variationen nach Absprache möglich.

+ Zusätzlich Nachservice nach Absprache zwischen SFr. 03.00 und SFr. 05.00

Buffets

Salatbuffet

Acht verschiedene Sorten Gemüsesalate mit Garnituren
Französisches und Italienisches Dressing, Brotkorb

SFr. 11.50 (als Vorspeise)

Italienisches Buffet

Seranoschinken mit Melonen

Tomatensalat Caprese

Antipasti classico, Focaccia Brot

Fünf verschiedene Gemüsesalate und Blattsalat mit italienischem Dressing

Brasato al Barolo (Geschmorter Rindsbraten mit Barolosauce)

Involtini (kleine Kalbsröllchen mit Salbei)

Lasagne al Forno mit Rinds- Hackfleisch

Spinat- Tortellini mit Carbonara- und Napolisauce

Weissweinsrisotto

Ratatouille und Zucchettigemüse

Tiramisu

Frischer Fruchtsalat

Panna Cotta

Stracciatella Glace

SFr. 59.00

Buffets

Spaghetti- Plausch

Salatbuffet mit vier verschiedenen Gemüsesalaten und Blattsalat

Spaghetti

Bolognese, Napoli, Pesto, Carbonara

geriebener Käse

Mascarponecrème mit Früchten

SFr. 30.00

nur warmes Buffet SFr. 19.50

Appenzeller Buffet

Reichhaltiges Salatbuffet mit sechs verschiedenen Gemüsesalaten und Blattsalat

Trockenfleisch und Appenzeller- Käse

Kräutersüppchen mit Appenzeller Crèmelikör

Hackbraten mit Käse, kleine Siedwürste, gefüllte Kalbsschnitzel

Rotweinsauce und Senf

Chähörnli, Kartoffelgratin und Apfelmus

Karotten und geschmorte Bohnen

Schlorzifladen, gebrannte Crème, Fruchtsalat,

Meringués, Rahm

SFr. 55.00

ohne Suppe S Fr. 50.00

Weitere Buffet- Variationen bei Anfrage möglich.

Buffets

Dessertbuffet

Tobleronemousse hell und dunkel
Frischer Fruchtsalat
Caramelchöpfli
Tiramisu
Panna Cotta mit Waldbeersauce
Apfelstrudel mit Vanillesauce
Vanille,- Erdbeer,- Schokoladenglace
Mini Patisserie gemischt
Meringues & Schlagrahm

SFr. 17.50

mit Käseplatte und Birnbrot

+ SFr. 06.50

Dessert

Frischer Fruchtsalat

mit Rahm
SFr. 07.50

mit Vanille- Glace und Rahm
SFr. 09.50

Apfel- Strudel

mit Vanilleglace
SFr. 12.00

Öpfelchüechli

mit Vanillesauce
SFr. 12.00

Lauwarme Zwetschgen im Rum oder heisse Waldbeeren

mit Vanilleglace und Rahm
SFr. 10.00

Gebrannte Crème

mit Rahm
SFr. 08.00

Lauwarmes Schokoladensoufflée

mit Vanilleglace
SFr. 12.50

Schwarzwälder- oder Früchtetorte

Stück SFr. 06.50

Crèmeschnitte

Stück SFr. 05.00

Schlorzifladen mit Rahm

Stück SFr. 04.50

Angebot- und Preisliste für Saalbenützung

Kleiner Saal	bis 200 Sitzplätze (für Essen max. 160 Plätze)	SFr. 150.00
Harmonie	bis 120 Sitzplätze (für Essen max. 110 Plätze)	SFr. 80.00
Appenzeller Saal	bis 40 Sitzplätze (für Essen max. 36 Plätze)	SFr. 60.00
Kultursaal	bis 420 Sitzplätze →Reservierung über die Gemeinde Herisau 071 354 54 26	
Sitzungszimmer	1 x 8er / 1 x 12er / 1 x 18er	SFr. 50.00 ab 17 Uhr gratis

Bei Benützung der kleinen Säle mit Verpflegung reduziert sich die Saal- und Infrastrukturmierte ab 20 Personen gemäss folgender Abstufung:

- 50 % Ermässigung bei Konsumation eines Apéros (exkl. Getränke)
ab SFr. 08.00 pro Person / 100 % Ermässigung ab SFr. 20.00.
- 50% Ermässigung bei Konsumation eines Menus zwischen
SFr. 20.00 und SFr. 30.00 pro Person (exkl. Getränke)
- 100 % Ermässigung ab SFr. 30.00 pro Person

W- LAN	Gratis	Leinwand	Gratis
Beamer	SFr. 30.00	Flipchart	Gratis
Magnet Stellwände	SFr. 05.00	Akustikanlage mit Mikro	SFr. 30.00
Moderationskoffer	Gratis	Bühne	SFr. 50.00

Sonstiges

- Bühne (max. 6 x 3 Meter)
- Polizeistundenverlängerung ab 24 Uhr: SFr. 100.00/Stunde
- Bei Bedarf separate Seminarunterlagen erhältlich

Reservationen und Auskünfte unter:

www.casinoherisau.ch / info@casinoherisau.ch oder +41 (0)71 351 10 97